

Приложение к адаптированной основной общеобразовательной рабочей программе учебного предмета «Домоводство» для обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, вариант 2), 5 класс (обучение на дому).

Учитель Екимова Л.В.

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

№ п-п	Тема урока	Формы контроля, форма обучения	Дополнительная информация
1	Мой дом.		
2	Домашние дела.	1.Сам.обучение	
3	Семейные заботы.		
4	Покупки. Как делать покупки. Магазин.	2.Сам.обучение	
5	Правила поведения в магазине.		
6	Упаковка продуктов в сумки.	3.Сам.обучение	
7	Посуда и кухонный инвентарь.		
8	Посуда для сервировки стола.	4.Сам.обучение	
9	Посуда для сервировки стола.		
10	Посуда для приготовления пищи.	5.Сам.обучение	
11	Кухонные принадлежности.		
12	Назначение кухонных принадлежностей.	6.Сам.обучение	
13	Уход за посудой.		
14	Чистая и грязная посуда.	7.Сам.обучение	
15	Чистая и грязная посуда.		
16	Мытье посуды.	8.Сам.обучение	
17	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.		
18	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	10.Сам.обучение	
19	Сушка посуды.		
20	Определение места посуды на кухне.	11.Сам.обучение	

21	Определение места посуды на кухне.		
22	Виды бытовых кухонных приборов.	12.Сам.обучение	
23	Назначение приборов.		
24	Назначение приборов.	13.Сам.обучение	
25	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.		
26	Уход за бытовыми приборами.	14.Сам.обучение	
27	Назначение и уход за бытовыми приборами		
28	Соблюдение последовательности действий при пользовании приборами.	15.Сам.обучение	
29	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.		
30	Мытье и хранение электробытовых приборов.	16.Сам.обучение	
31	Накрывание на стол.		
32	Выбор посуды при сервировке стола.	17.Сам.обучение	
33	Выбор посуды при сервировке стола к празднику.		
34	Приготовление блюда.	18.Сам.обучение	
35	Правила гигиены при приготовлении еды.		
36	Понятие «Рецепт блюда».	19.Сам.обучение	
37	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		
38	Выбор посуды.	20.Сам.обучение	
39	Выбор инвентаря для приготовления блюда.		
40	Подготовка продуктов.	21.Сам.обучение	
41	Мытье овощей.		
42	Чистка овощей.	22.Сам.обучение	
43	Резание ножом.		
44	Нарезание кубиками, соломкой.	23.Сам.обучение	
45	Натираание на терке.		
46	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	24.Сам.обучение	
47	Приготовление салата.		
48	Выбор продуктов для салата из вареных овощей.	15.Сам.обучение	
49	Этапы предварительной обработки и варки овощей.		

50	Приготовление салата из вареных овощей.	25.Сам.обучение	
51	Уход за вещами.		
52	Назначение одежды.	26.Сам.обучение	
53	Сезонная одежда.		
54	Ручная стирка белья.	27.Сам.обучение	
55	Инвентарь для стирки белья.		
56	Выбор моющего средства.	28.Сам.обучение	
57	Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства.		
58	Этапы стирки одежды.	29.Сам.обучение	
59	Этапы стирки одежды.		
60	Машинная стирка.	30.Сам.обучение	
61	Составные части стиральной машины.		
62	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	31.Сам.обучение	
63	Сортировка белья перед стиркой.		
64	Закладывание белья в машину перед стиркой.	32.Сам.обучение	
65	Выставление необходимой температуры.		
66	Выбор программы и температуры.	33.Сам.обучение	
67	Включение машины.		
68	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	34.Сам.обучение	
69	Глажение белья.		
70	Составные части утюга	35.Сам.обучение	
71	Гладильная доска.		
72	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	36.Сам.обучение	
73	Правила безопасности при использовании гладильной доски.		
74	Выбор режима глажения.	37.Сам.обучение	

75	Последовательность действий при глажении белья.		
76	Последовательность действий при глажении белья.	38.Сам.обучение	
77	Складывание белья и одежды.		
78	Вывешивание одежды на «плечики».	39.Сам.обучение	
79	Складывание в шкаф.		
80	Чистка одежды.	40.Сам.обучение	
81	Инвентарь для чистки.		
82	Виды обуви.	41.Сам.обучение	
83	Уход за обувью.		
84	Последовательность действий при мытье обуви.	42.Сам.обучение	
85	Инвентарь для чистки обуви.		
86	Последовательность действий при чистке обуви.	43.Сам.обучение	
87	Обувь для каждого времени года.		
88	Уборка мебели.	44.Сам.обучение	
89	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		
90	Вытирание поверхности мебели.	45.Сам.обучение	
91	Уборка пола.		
92	Сметание мусора на полу в определенное место.	46.Сам.обучение	
93	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		
94	Уборка пола пылесосом.	47.Сам.обучение	
95	Основные части пылесоса.		
96	Правила безопасной работы с пылесосом.	48.Сам.обучение	
97	Правила безопасной работы с пылесосом.		
98	Инвентарь для уборки пришкольного участка.	49.Сам.обучение	

99	Инвентарь для уборки сада, придомовой территории..		
100	Подметание территории.	50.Сам.обучение	
101	Уборка территории от снега.		
102	Сохранность инвентаря.	51.Сам.обучение	